Opcion fabuloso den centro di Playa

Matilde's ta presenta su menu di Business Lunch

ORANJESTAD – E brooch cu Anna Mathilda Oduber a bisti durante e ultimo siglo, cu tabatin su nomber mal skirbi, ta e mesun di e restaurant mas inusual na Aruba. Matilde ta un monumento unico den centro di Oranjestad: un huki di siglo 19 cu a mantene den e mesun famia pa siglonan largo. Sra. Mathilda a fayece na 1978, lagando su casa pa e di shete generacion di e famia. `Chez Mathilde Restaurant' a keda renombra `Matilde' despues di un renobacion extenso, pero keto bay ta ofrece e mesun servicio excelente, cuminda estupendo y ambiente unico mescos cu el a haci binti aña pasa ora nan a habri.

Di mes Matilde su menu anochi ta supremo, pero no lubida e Business Lunch: un menu di lunch liher por ta sea un combinacion di sopi y sandwich of un sopi y salada. Pa solamente $ 16.50 e ta ofrece parkeo gratis y un opcion hopi distingui y luhoso pa reunionnan merdia y den grupo. E menu di tres plato cu specialnan semanal ta consisti di sopi, un plato principal y un dessert pa 25 Dollar; chef Linda Paul ta habri pa cualkier sugerencia of peticion y lo cushina algo particular si ta desea asina.

Mesanan ta sea den The Pavillion (ex The Garden Room), cu ta inspira memorianan di un teras den Mediterraneo, of paden di e restaurant, caminda por scoge mesnan rondo of cuadra pa sinta, cu asiento den skina pa dos persona den un sfera intimo, of dicuater, cinco of ocho. Gruponan mas grandi por sinta den The Pavillion – reservacion pa cu esaki ta aprecia.

E personal di servicio pa lunch ta consisti di Sandra Bahaman, Carolina Dirksen y bartender Enrique Benavidez bou di e guia anima di assistant manager Godelieve Olibrice.

Un mencion special mester wordo haci pa e pinturanan cu cubri e murayanan di Matilde: artistanan local manera Danilo Geerman, Eefje v.d. Straaten y un pintor fabuloso yama Luis Bareto ta den exhibicion na Matilde.

Un mencion liher di un anochi special na Matilde, cu ta yama `Timeless Classics Menu' ta obtenibel. E ta un honor na platonan famoso cu a haci di Matilde e atraccion culinario cu e ta: e Bouillabaisse de Marseille, e Escargots Escofier, Tournedos au Poivre y Crêpes Suzette. E Timeless Classics Menu ta costa US $ 60.— pa persona, cu areglo special di biña blanco of cora. Reservacion mester wordo haci yamando 583-9200.







Riba potret por mira Carolina y Enrique cu Godelieve ora cu nan a para pa un potret hunto cu Patty y Doug Wilson di Salisbury, Maryland. E pareha a compromete na Matilde y tambe nan a haci nan fiesta di bruid eynan. Cada biaha cu nan ta na Aruba nan ta bishita e restaurant pa rebiba e recuerdonan maraviyoso. Chef di lunch Patricia y Sandra ta para saca potret cu un sandwich di carpaccio y salada particularmente cautivante. Un bunita potret preto cu blanco di tia Matilde ta ricibi clientenan den e foyer di e restaurant.



